

FRANC DE PIEDS 2016 ROUGE

DOMAINE DES ROCHES NEUVES



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Cuvée de terroir élaborée par des vignes de de Cabernet franc non greffées.

- Cabernet Franc 100%

Accords mets et vins

Veau en sauce, purée de légumes anciens

Détails

Effervescent : non

Degrès : 12,5 %

Primeur : non

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine des Roches Neuves

Couleur : Rouge

Région : Val de Loire

Appellation : AOP Saumur

Cépages : Cabernet Franc

Bio : oui

Viticulture : Biodynamie

Millesime : 2016

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sable sur 6m

Cépage : 100% cabernet franc

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Fermentation en grappe entière, cuves ovales à température contrôlée, cuvaison de 8 à 10 jours

Dégustation

Robe : Rubis aux reflets cerise

Nez : Fruits des bois, bergamote et épice

Bouche : Attaque vive et acidulée, texture juteuse, aromatique explosif

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

A 23 ans, Thierry Germain revient dans le Bordelais. Il faudra 20 ans à la douceur angevine pour l'amadouer. Le girondin fougueux a fini d'imposer. Il a grandi ; jusqu'à se faire plus petit que le végétal auquel il est soumis. Les yeux grands ouverts sur le vent qui conditionne le vin.

